ANANAS A LA BANANE

Pour 6 personnes: un bel ananas, deux bananes, 150 g de crème fraîche, 1 dl de rhum, une cuillerée a soupe de sucre semoule, du chocolat râpé.

Coupez la tête de l'ananas. Coupez le pied de l'ananas. A l'aide d'un couteau effilé, taillez le long de l'écorce. Détachez la pulpe en la poussant. Taillez en tranches. Faites mariner avec le rhum. Epluchez les bananes et écrasez-en une et demie. Ajoutez-y le sucre et la crème. Disposez les tranches d'ananas sur le plat de service et, à l'aide de la poche munie d'une douille, dressez la crème aux bananes. Décorez avec la demi-banane restante coupée en rondelles et du chocolat rapé.

ANANAS A LA CREME ET A LA GRENADE

Pour 4 personnes: 1 bel ananas. Sirop: 2 dl de jus d'ananas (en boîte), 3 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de grenadine. Garniture: 200 g de crème fraîche à fouetter, 2 c à soupe de sucre glace, 1 grenade.

Coupez l'ananas en deux dans le sens de la longueur. Séparez la chair de l'écorce, enlevez la partie centrale, ligneuse, coupez le reste en petits dés. Réservez-en quelques-uns pour la décoration finale. Préparez un sirop léger avec le jus d'ananas, le sucre et la grenadine. Faites-y pocher les morceaux d'ananas pendant 8 mn. Laissez refroidir, puis remettez-les dans les écorces d'ananas. Fouettez la crème fraîche en Chantilly avec le sucre glace. Garnissez-en les demi-ananas, décorez de graines de grenade et de petits morceaux d'ananas réservés. Servez bien frais.

ANANAS AU FROMAGE BLANC

1 ananas, 200 g de fromage blanc gras, 50 g de sucre glace, 100 g de cerneaux de noix.

Coupez une calotte au sommet de l'ananas. Creusez la pulpe, retirez aussi la partie centrale ligneuse et dure. Coupez la chair retirée en morceaux, retournez l'ananas. Battez le fromage blanc bien froid avec le sucre. Réduisez les cerneaux de noix en poudre. Ajoutez les noix pilées au fromage blanc, ainsi que les morceaux d'ananas. Versez le tout dans l'écorce. Décorez des cerneaux de noix réserves et de morceaux d'ananas.

ANANAS AU MIEL

Egouttez le contenu d'une grande boîte de tranches d'ananas au sirop. Disposez les tranches dans un plat allant au four. Arrosez de 2 c à soupe de jus de citron et de 100 g de miel, saupoudrez de cannelle. Faites dorer au gril. Arrosez de rhum et flambez. Décorez de raisins blancs.

ANANAS AUX AMANDES

Battez en crème 125 g de beurre avec 120 g de sucre glace, 150 g d'amandes moulues, 1/2 c à café d'essence d'amande et un peu de jus d'ananas. Remplissez-en la poche à douille cannelée. Dans des coupes individuelles, faites des rosettes de crème et disposez entre elles le contenu égoutté d'une boîte de tranches d'ananas au sirop coupées en quatre. Décorez à volonté de crème Chantilly.

ANANAS CARAMELISE A LA GLACE

Pour 4 personnes: 1 petit ananas. Caramel: 250 g de sucre, 2 c à soupe d'eau, 1 dl de jus d'ananas en boîte, 1 c à café de gingembre râpé. Pour servir: 4 boules de glace à la vanille, 4 c à soupe de pignons de pin.

Coupez l'ananas en tranches, retirez l'écorce et la partie centrale. Préparez le caramel: faites chauffer le sucre imbibé d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la couleur caramel blond. Eteignez-le alors prudemment avec le jus d'ananas, ajoutez le gingembre. Trempez les tranches d'ananas dans ce caramel et disposez-les sur les assiettes de service. Mettez une boule de glace sur chaque tranche et parsemez de pignons de pin (vous pouvez les faire dorer au préalable dans une poêle à revêtement anti-adhésif).

ANANAS FARCI A LA MACEDOINE DE FRUITS

1 ananas, une petite boîte de pêches au sirop, une petite boîte de mandarines au sirop, une petite boîte de mirabelles au sirop et une vingtaine de cerises confites, quelques amandes, un paquet de sucre vanillé, un verre à liqueur de kirsch.

Coupez transversalement l'ananas à 3 cm de son sommet ou dans le sens de sa longueur. Creusez-le et retirez-en l'intérieur. Coupez la pulpe en des que vous mélangerez aux autres fruits. Faites réduire le sirop de sucre, ajoutez-y le sucre vanillé et versez-le sur les fruits dans un saladier. Mettez au réfrigérateur et, avant de servir, remplissez l'ananas avec la macédoine à laquelle vous aurez ajouté la liqueur. Dressez sur un plat avec des cubes de glace.

ANANAS FARCI AUX FRAISES

Pour 4 personnes: un ananas moyen, 250 g de fraises, sucre en poudre, 1 orange, crème fraîche.

Laver et égoutter les fraises, puis les équeuter. Les mettre dans une jatte avec du sucre en poudre. Couper l'ananas en deux. Avec une cuillère, retirer la chair et la couper en petits cubes. Ajouter ces cubes aux fraises. Arroser avec le jus d'une orange. Mettre ce mélange dans l'ananas. Servir très frais avec, à part, une jatte de crème fouettée.

ANANAS GIVRE

Coupez le haut du fruit en préservant le panache de feuilles. Détachez, la pupe à l'aide d'un couteau assez long, mince et pointu, en suivant l'intérieur de la peau; retirez soigneusement les petites pointes jaunes qui pourraient rester. Passez la pulpe à la moulinette. Faites un sirop avec 450 g de sucre (prenez du Gélisol, c'est un sucre gélifiant, ainsi votre sorbet ne paillettera pas) 3/4 de litre d'eau, le jus d'un citron. Quand votre sirop est prêt, versez-le sur la pulpe d'ananas, puis le tout dans vos bacs à glace; placez dans le congélateur ou le freezer jusqu'au lendemain. 12 heures après, vous remplirez l'ananas givré avec le sorbet, vous remettrez au congélateur en plaçant dessus le haut du fruit avec les feuilles, jusqu'au moment de servir.

ANANAS JOSEPHINE

Pour 8 personnes: 1 ananas frais, 1 litre de crème, 1 grand verre de rhum, 100 g de sucre.

Enlevez le chapeau de l'ananas, retirez la pulpe, écrasez-la, mélangez avec la crème; sucrez, fouettez comme pour une Chantilly. Ajoutez 2 cuillerées de rhum. Versez dans l'ananas; mettez au réfrigérateur pendant quatre heures. Au moment de servir, arrosez l'ananas de rhum tiédi et flambez à table.

ANANAS MAURICE

Pour 4 à 6 personnes: 6 biscuits cuiller, 6 tranches ananas, 5 jaunes d'oeufs, 5 cl de Grand Marnier Cordon Rouge, 1/2 litre de lait, 125 g de sucre cristallisé, 60 g de farine, sucre glace.

Pour la crème pâtissière, faire bouillir le lait et la moitié du sucre. Mélanger à part 4 jaunes d'oeufs, l'autre moitié du sucre et la farine. En remuant, verser environ 1/4 litre de lait sur les jaunes. Puis mélanger au restant du lait. Remettre sur le feu en remuant énergiquement jusqu'à ébullition. Préparer un plat beurré. Mettre 2 à 3 c à soupe de crème pâtissière. Etaler les biscuits bien imbibés de Grand Marnier. Disposer l'ananas sur les biscuits. Allonger le restant de crème avec un jaune d'oeuf et un peu de jus d'ananas. En napper l'ananas. Saupoudrer de sucre glace. Faire dorer au four quelques minutes. Au moment de servir, arroser d'un verre de Grand Marnier. Flamber sur la table.

ANANAS POCHE AU RHUM

Pour 6 personnes: 1 gros ananas, 250 g de sucre roux, 1 gousse de vanille, 1/2 litre d'eau, 1 citron vert, 1 petit verre de rhum.

Préparez un sirop léger avec le zeste de citron, l'eau, la vanille et le sucre. Epluchez l'ananas et coupez-le en morceaux après avoir supprimé le coeur. Versez l'ananas et le jus rendu dans le sirop; laissez pocher 20 minutes. Ajoutez le rhum. Versez le tout dans une coupe en verre après avoir enlevé le zeste de citron et la vanille. Servez frais.

ANANAS SURPRISE AU CHAMPAGNE

Pour 4 à 5 personnes: Un gros ananas bien mûr et très parfumé, 200 g de sucre, 1/2 bouteille de champagne demi-sec ou brut.

Egalisez la base de l'ananas avec un couteau scie afin qu'il puisse tenir debout. Coupez un couvercle du côté du plumet. Evidez entièrement le fruit avec un couteau à lame étroite et si possible dentelée, sans abîmer l'écorce. Recueillez le jus qui aura coulé éventuellement pendant cette opération. Coupez la chair retirée en dés, la partie lignée centrale de l'ananas. Mettez les dés d'ananas, le jus et le sucre dans un saladier. Arrosez de champagne et laissez macérer au frais pendant 2 h. Mettez aussi l'écorce d'ananas au frais. Peu avant de servir, remplissez l'écorce de dés de fruits et de jus. Remettez le plumet et présentez l'ananas à volonté sur un lit de glace pilée. Ce dessert, très facile à réaliser, ne demande qu'un peu d'attention dans le découpage préalable. Il est toujours très apprécié après un repas un peu copieux. On peut remplacer le champagne par un alcool (deux petits verres suffisent: kirsch, marasquin, rhum, liqueur d'orange, selon le goût). On peut aussi mélanger les dés d'ananas à d'autres fruits (rondelles de bananes, quartiers d'oranges, boules d'avocats, etc. Vous pouvez aussi présenter l'ananas coupé en deux dans le sens de la longueur et évidé, l'opération de découpage est plus aisée.

BAVAROIS A L'ANANAS

Préparer une crème anglaise vanillée (1/4 litre de lait, 3 jaunes d'oeufs et 1 gousse de vanille). Mélanger à la crème chaude 2 feuilles de gélatine préalablement trempée à l'eau froide. Avant complet refroidissement, ajouter 150 g de crème fouettée. Verser le bavarois dans un moule en couronne. Quand la crème est consistante, piquer les morceaux d'ananas (une boîte 4/4). Démouler le lendemain et décorez avec des cerises confites.

BEIGNETS D'ANANAS

Faites une pâte à frire avec 125 g de farine fine, 1 cuillerée à café de levure chimique, sel, 2 oeufs entiers, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à soupe d'huile et 3/4 de verre de lait tiède. Egouttez le contenu d'une boîte de 1/2 d'ananas en morceaux. Trempez-les dans la pâte avec une fourchette et comme pour tous les beignets laissez égoutter quelques secondes avant de les faire frire. Servez avec sucre en poudre ou sucre glace.

BEIGNETS D'ANANAS

Pâte à frire, 1 boîte d'ananas, 3 dl de lait, 40 g de farine, 80 g de sucre, 4 oeufs, 1 bâton de vanille, 50 g de beurre, 100 g de sucre en poudre.

Faire une pâte à frire. D'autre part, faire bouillir le lait avec la vanille. Laisser tiédir. Mettre dans une casserole la farine, le sucre, l'oeuf entier et les jaunes bien battus. Mélanger le tout et ajouter le lait tiède après avoir enlevé la vanille. Faire bouillir 2 mn sur feu très doux en

remuant sans cesse à la cuillère en bois. Sortir du feu et ajouter une cuillerée de beurre frais et laisser refroidir cette crème. Bien égoutter les tranches d'ananas, les essuyer dans un linge propre. Tremper chaque tranche dans la crème refroidie (il faut qu'elle soit uniformément recouverte). Puis passer chaque tranche dans la pâte à frire. Plonger les tranches dans la friture bien chaude. Retourner une fois. Sortir, égoutter, saupoudrer de sucre et servir.

BEIGNETS D'ANANAS

Préparation et cuisson: 40 mn. Pour 4 personnes: 1 ananas de 1,5 kg, 2 yaourts, un filet de jus d'orange, 1 c à soupe de zeste d'orange haché, 50 g de sucre, 1 oeuf, 2 blancs d'oeufs, 100 g de farine, 10 cl de bière, sel, quelques segments d'oranges, feuilles de menthe fraîche.

Préparer la sauce au yaourt à l'orange ave yaourt, zeste d'orange, sucre, jus d'orange. Pâte à frire: dans un saladier, faire une fontaine avec la farine, ajouter une pincée de sel, l'oeuf entier et la bière; bien mélanger à l'aide d'un fouet pour rendre la pâte homogène. Monter les 2 blancs en neige ferme puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser reposer 15 minutes. Retirer la peau de l'ananas, détailler sa chair en bâtonnets de 1 cm de côté . Faire chauffer l'huile de friture. Lorsqu'elle est chaude, passer les bâtonnets d'ananas dans la pâte à frire puis les plonger directement dans la friture, Cuire 3 minutes jusqu'à coloration de la pâte. Retirer les frites puis les égoutter sur du papier absorbant. Servir les beignets sur un plat et la sauce au yaourt à part; décorer cette dernière de segments d'orange et, éventuellement, de feuilles de menthe fraîche. La sauce au yaourt peut être aromatisée avec du coulis de kiwi.

BRESILIEN AU RHUM

Coupez un ananas en petits morceaux après l'avoir soigneusement épluché. Préparez un sirop bien épais avec le jus de l'ananas et 250 g de sucre. Faites-y pocher les morceaux d'ananas une dizaine de minutes. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, battez 6 oeufs à l'aide d'un fouet et tout en tournant incorporez-y 60 g de farine, le jus d'un citron et 2 dl de rhum. Lorsque l'ensemble est bien mousseux, versez le sirop et les morceaux d'ananas. Prenez un moule à charlotte, caramélisez-le et versez-y votre préparation. Faites cuire au bain-marie au four une heure environ. Faites refroidir au réfrigérateur, Préparez une crème anglaise avec un demi-litre de lait et quatre oeufs. Mettez-la sur feu très doux en tournant constamment et en ne laissant pas bouillir. Aromatisez la crème avec 3 cuillerées à soupe de rhum et versez cette crème sur le gâteau après l'avoir démoulé.

CHARLOTTE A L'ANANAS

Pour 8 personnes: 300 g de biscuits à la cuillère, une grande boîte d'ananas au sirop en tranches, 2 oeufs, 125 g de sucre, 1/2 litre de lait bouillant, 50 g de Maïzena, 6 c à soupe de lait froid.

Mettez un rond de papier sulfurisé (ou d'aluminium) dans le fond de votre moule. Taillez les biscuits à la hauteur du moule si nécessaire, tapissez-en les parois en plaçant le côté bombé contre les parois. Couvrez le fond avec des biscuits taillés en étoile. Egouttez les tranches d'ananas et réservez le jus. Travaillez les oeufs et le sucre en mélange mousseux. Versez peu à peu le lait chaud sur cette préparation. Délayez la Maïzena dans le lait froid, ajoutez le tout au mélange précédent. Faites épaissir cette crème sur feu doux sans cesser de tourner. Retirez du feu au premier bouillon. Laissez tiédir, ajoutez à cette crème 5 tranches d'ananas hachées menu et 4 biscuits à la cuillère écrasés. Versez cette crème dans le moule. Recouvrez avec le reste des biscuits. Mettez une assiette et un poids par-dessus et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez; si vous avez des difficultés posez sur le moule un linge chaud mouillé et essoré pendant quelques instants. Faites réduire le jus réservé de la boîte et nappez la charlotte. Décorez de tranches d'ananas et de morceaux d'angélique à volonté.

CLAFOUTIS A L'ANANAS

Pour 6 à 8 personnes: 1 ananas frais ou 1/2 boîte d'ananas en rondelles, 120 g de farine, 150 g de sucre, 1/2 sachet de levure en poudre, 4 oeufs entiers, 4 dl de lait, 1 verre à digestif de rhum, 10 g de beurre. Préparation 15 mn. Cuisson 40 à 435 mn.

Epluchez l'ananas, coupez-le en rondelles. Versez dans une terrine la farine, le sucre, la levure. Ajoutez les oeufs entiers, mélangez. Ajoutez petit à petit le lait tiède en délayant avec le fouet, pour qu'il n'y ait pas de grumeaux, parfumez avec rhum. Beurrez un plat à four. Disposez dans le fond des rondelles d'ananas. Versez la pâte sur les fruits. Enfournez à four moyen 200° (6 au thermostat). Laissez cuire 40 à 45 mn. Servez froid. Que vous vous serviez d'ananas frais ou en boîte, égouttez et essuyez parfaitement les rondelles pour qu'elles ne lâchent plus de jus dans la pâte.

COMMENT CHOISIR UN ANANAS

Pour choisir un ananas ne vous fiez pas trop à sa couleur, un ananas jaune n'est pas forcément mûr. Mais si les écailles sont petites, si leurs nervures sont prononcées et si vous pouvez détacher facilement une feuille de la couronne de l'ananas, vous avez toutes les chances d'avoir un fruit mûr et sucré.

COMPOTE D'ANANAS

Pour 4 personnes: 1 ananas de taille moyenne, 1 c à soupe de rhum, 5 blancs d'oeufs, 100 g de sucre en poudre, 1/2 citron.

Epluchez l'ananas en enlevant soigneusement tous les petits yeux et détaillez la chair en cubes. Faites cuire ces cubes avec le jus de citron, le rhum et 50 g de sucre pendant 30 minutes. Laissez refroidir la compote. Préparez la meringue: commencez à battre doucement les blancs en neige, puis au fur et à mesure qu'ils montent ajoutez progressivement le reste du sucre en poudre. Fouettez jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes et aient doublé de

volume. Mettez la compote dans un plat à soufflé, recouvrez-la avec la meringue et faites gratiner sous le gril pendant 6 à 8 minutes. Lorsque vous retirerez le plat du four il faut que le dessus soit bien doré. L'intérieur doit cependant rester moelleux. Servez tiède ou froid. Vous pouvez flamber cette compote d'ananas meringuée au kirsch. Faites chauffer 5 cl de kirsch, enflammez et versez aussitôt sur la meringue.

CONFITURE D'ANANAS ET D'ABRICOTS AB

1,300 kg d'abricots, 1,300 kg d'ananas, 1,700 kg de sucre, 1/4 litre d'eau, 1 gousse de vanille.

Lavez et dénoyautez les abricots, pelez les ananas, coupez la chair en dés. Mettez le sucre et l'eau dans la bassine avec la gousse de vanille tendue en deux. Portez à ébullition, laissez cuire jusqu'au petit boulé; jetez alors les fruits dans le sirop et faites cuire à feu vif pendant 30 mn encore en remuant de temps en temps. Ecumez, vérifiez la consistance et mettez en pots.

CREME AUX ANANAS

1/2 litre de jus d'ananas, 4 cuillerées à soupe de crème de maïs, le jus d'un demi-citron, un paquet de sucre vanillé, 75 g de sucre en poudre, 125 g de crème fraîche.

Versez dans un récipient la crème de maïs, le sucre en poudre et le contenu du paquet de sucre vanillé. Versez 6 cuillerées à soupe de jus d'ananas et mélangez de manière à obtenir une bouillie. Portez à ébullition le restant de jus d'ananas et versez-le bouillant sur la bouillie. Mettez quelques minutes sur le feu, laissez tiédir et incorporez le jus de citron et la crème fraîche. Versez dans un saladier, mettez au réfrigérateur et servez bien frais.

CREPES A L'ANANAS

Faites une pâte à crêpes avec 250 g de farine, 3 oeufs, 1/2 litre de lait, 1 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de kirsch et 1 pincée de sel. Versez un peu de pâte dans la poêle, posez dessus une rondelle d'ananas frais, recouvrez-la d'un peu de pâte et retournez délicatement la crêpe. Saupoudrez de sucre et servez bien chaud.

CREPES A L'ANANAS

Pour 16 crêpes: 125 g de farine, 25 g de sucre, 2 oeufs, 1/4 de litre de lait, 1 pincée de sel, 50 g de beurre, 1 petit ananas, 1 verre de rhum.

Préparez votre pâte à crêpes avec la farine, le sucre, le lait, une noix de beurre et les oeufs. Ajoutez une cuillerée de rhum et faites cuire vos crêpes. Evidez l'ananas, puis hachez la chair du fruit en compote. Dans votre poêle passez rapidement chaque crêpe au beurre et déposez

une cuillerée de compote d'ananas, roulez-les. Saupoudrez de sucre de canne; arrosez d'un peu de rhum et flambez. Servez dans des assiettes chaudes.

CREPES A L'ANANAS SAUCE A L'ORANGE

Pour 6 à 8 personnes: Pâte: 125 g de farine, une pincée de sel, 2 oeufs, 2 c à soupe d'huile, 1/4 litre de lait, 1 c a soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de liqueur d'orange. Sauce: 1/4 litre de jus d'orange, 2 c à café de fécule de maïs, 1 orange, 1 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de liqueur d'orange. 1 ananas, 30 g de beurre, 50 g d'amandes effilées, sucre glace à volonté.

Préparez d'abord la pâte: versez la farine en fontaine dans une terrine avec le sel, cassez les oeufs au milieu, délayez progressivement en versant peu à peu l'huile puis le lait. Ajoutez le sucre et la liqueur d'orange, laissez reposer. Préparez la sauce: délayez la fécule dans le jus d'orange, mettez le tout dans une casserole, râpez le zeste de l'orange et ajoutez-le dans la casserole avec le sucre et la liqueur. Portez à ébullition en remuant, laissez refroidir. Coupez l'ananas en tranches et ôtez ensuite l'écorce avec un emporte-pièce ou un couteau. Retirez également la partie centrale avec un emporte-pièce. Peu avant de servir confectionnez des petites crêpes que vous tiendrez au chaud. Dans une autre poêle, faites dorer les tranches d'ananas dans le beurre (4 à 5 mn de chaque côté). Farcissez les crêpes chaudes avec ces tranches d'ananas dorées. Nappez de sauce à l'orange et parsemez d'amandes effilées grillées. Saupoudrez de sucre glace à volonté. La pâte à crêpes peut être préparée à l'avance ainsi que la sauce à l'orange.

CREPES A L'ANTILLAISE

Pour 40 crêpes: 500 g de farine de gruau tamisée, 6 oeufs, 30 cl de lait, plus 1 litre d'appareil à soufflé vanille, 33 cl de bière légère, 1 cuillerée de beurre fondu clarifié, 1 pincée de sel, 50 g de sucre glace, 100 g de sucre semoule, rhum, ananas, 6 bananes.

Faites dans une poêle ordinaire de très grandes crêpes très fines et très légères en laissant reposer l'appareil à crêpes et en incorporant au dernier moment les blancs d'oeufs montés en neige très ferme, réservez-les au chaud, couvertes pour qu'elles restent souples. Faites macérer dans un bol des dés d'ananas frais ou en conserve dans du rhum, malaxez 6 bananes bien mûres à la fourchette, incorporez-y les dés d'ananas. Déposez dans chaque crêpe 3 cuillerées du mélange bananes-ananas, couvrez de l'appareil à soufflé vanille, refermez en pliant la crêpe et en soudant soigneusement les bords en pressant avec la spatule, procéder rapidement, mettez à souffler les crêpes à four moyen. Dès qu'elles sont gonflées, flambez-les avec du rhum que vous aspergerez de sucre semoule pour augmenter la flamme. Servez sur assiettes chaudes. Appareil à soufflé vanille classique: crème pâtissière ferme, 1 jaune d'oeuf cru étant incorporé en dernier lieu avec les blancs d'oeufs battus en neige ferme.

CREPES A L'ANTILLAISE

Pour 6 personnes: une pâte à crêpes faite avec 125 g de farine, parfumée au rhum et au zeste d'orange. Une crème pâtissière faite avec: un demi-litre de lait, 4 oeufs, 100 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de farine. Pour le fourrage: 4 bananes, 4 tranches d'ananas ou l'équivalent en morceaux, 1/2 verre de rhum, 5 cuillerées à soupe de sucre.

Faites la pâte à crêpes et laissez-la reposer. Coupez les bananes en rondelles et les ananas en cubes, faites-les macérer avec le sucre et le rhum. Préparez la crème pâtissière. Pour cela, dans une terrine, mettez la farine, le sucre, les jaunes d'oeufs. Délayez à la cuillère en bois puis ajoutez doucement le lait bouillant en continuant à tourner. Remettez dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en continuant à tourner. Quand la crème a épaissi, laissez bouillir quelques minutes. Faites les crêpes en en comptant 2 par personne. Beurrez un plat allant au four mais plat de préférence. Au dernier moment, incorporez dans la crème pâtissière encore chaude les fruits macérés à l'alcool. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et ajoutez-les à la crème. Mettez 2 à 3 cuillerées de cette crème au centre de chaque crêpe, roulez-les sur elles-mêmes sans trop serrer. Mettez-les sur le plat beurré, les unes à côté des autres. Mettez assez bas dans le four à chaleur moyenne. Au moment de servir, faites chauffer le 1/2 verre de rhum. Saupoudrez les crêpes de sucre. Arrosez de rhum tiédi et enflammez.

CREPES GEORGETTE

150 g de farine, 3 oeufs, une placée de sel, du lait, du beurre, une petite boîte d'ananas, un demi-pot de marmelade d'abricots, un verre à liqueur de kirsch, du sucre fin.

Mélangez dans un récipient la farine, les oeufs, le sel et le lait, de manière à obtenir une pâte lisse et liée. Faites les crêpes dans une poêle contenant du beurre bien chaud. Faites prendre couleur des deux côtés. Garnissez la moitié de chaque crêpe avec de l'ananas finement coupé, de la marmelade d'abricots et quelques gouttes de kirsch. Repliez les crêpes, sucrez et servez.

ENTREMETS MARTINIQUAIS

1/2 litre de lait, 12 cuillerées de flocons d'avoine, 3 oeufs, 100 g de raisins secs, 4 tranches d'ananas, 1 cuillerée de rhum, 4 cuillerées de sucre en poudre. Cuisson: 45 minutes.

Versez 4 cuillerées de flocons d'avoine dans le lait bouillant sucré. Laissez cuire 5 minutes en tournant constamment. Retirez du feu, laissez tiédir. Ajoutez les raisins secs lavés et le rhum et les 8 c à soupe restant de flocons d'avoine. Beurrez un moule à tarte, saupoudrez-le de flocons d'avoine, versez-y la préparation et laissez cuire 1/2 heure à four moyen et 1/4 d'heure à four vif. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Décorez de 1/2 tranches d'ananas.

FLAN A L'ANANAS

Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 heure. Pour 6 à 8 personnes: Caramel: 250 g de sucre, 8 cuillerées d'eau. Crème: 3 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 500 g de lait concentré non sucré, 500 g de jus d'ananas en boîte, 60 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé.

Caramélisez le fond d'un moule en métal ou porcelaine à feu. Faites chauffer le four au thermostat 3-4 (165°). Battez les oeufs entiers et les deux jaunes dans une grande terrine à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un jaune clair. Incorporez peu à peu le lait concentré, le jus d'ananas et le sucre vanillé. Battez pour obtenir un mélange homogène. Passez celui-ci à travers un tamis fin dans le moule caramélisé. Placez-le au four, au bain-marie, pendant 1 heure environ. Laissez-le refroidir et mettez au réfrigérateur pour 3 heures au moins. Démoulez sur le plat de service et mettez au frais.

FLAN A L'ANANAS

Pour 6 personnes: 1 ananas ou une boîte d'ananas en morceaux, cerises confites (facultatif), 5 oeufs, 200 g de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, 75 g de farine, 3 c à café de rhum, sucre pour caraméliser le moule, crème anglaise à la vanille pour napper le tout.

Ecrasez à la fourchette les 2/3 de la chair de l'ananas, mélangez-y le sucre en poudre, puis le reste de la chair de détaillée en petits cubes. Portez 10 mn sur le feu pour faire évaporer la moitié du jus. Laissez refroidir. Battez Les oeufs entiers. Ajoutez-y la farine, le rhum, le jus de citron, puis la préparation précédente. Caramélisez un moule à flan. Versez dedans votre mélange. Placez le moule dans un plat à four ou la lèchefrite empli d'eau tiède. Cuisson 45 mn à four modéré. Une fois refroidi renversez sur le plat de service. Décorez des cerises confites et nappez de crème anglaise à volonté.

FLAN ANTILLAIS

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 200 g de sucre en poudre, 1 boîte d'ananas au sirop, 1 c à soupe de maïzena, 2 verres à liqueur de rhum, 100 g de sucre en morceaux.

Imbiber les morceaux de sucre d'un peu d'eau et faire un caramel blond. Versez ce caramel dans un moule à bords assez hauts; bien enduire le fond et les bords du moule en inclinant celui-ci. Egoutter l'ananas et l'écraser au mixeur. Réunir la purée d'ananas, le sirop de la boîte et le sucre en poudre. Porter à ébullition en remuant avec une spatule, donner quelques bouillons. Battre les oeufs entiers en omelette. Délayer la maïzena dans une cuillerée d'eau et l'ajouter aux oeufs battus. Verser sur les oeufs la purée d'ananas liquide et sucre en remuant bien. Ajouter le rhum, verser cette préparation dans le moule. Cuire au four, au bain-marie, 3/4 d'heure environ à chaleur modérée (th 3-4 160 à 180°C). Porter au frais et ne démouler qu'au moment de servir.

GATEAU A L'ANANAS 1

Tapissez le fond d'un moule à manqué de 75 g de beurre fondu et mélangé 125 g de sucre roux. Disposez par-dessus le contenu égoutté d'une boîte de tranches d'ananas (800 g), remplissez les centres avec des cerises confites. Battez 3 oeufs avec 5 c à soupe du jus d'ananas et 125 g de sucre, joignez 100 g de farine, une pincée de sel et 1 c à thé de levure. Versez la pâte sur les fruits et faites cuire 50 mn environ au four préchauffé à 175° C. Servez démoulé avec de la crème fraîche.

GATEAU A L'ANANAS 2

120 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 180 g de sucre et trois oeufs à travailler avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis ajouter farine et levure. Caraméliser un moule à manqué, mettre une couche d'ananas, une couche de pâte, une couche d'ananas, une couche pâte. Mettre à four doux 35 à 40 mn.

GATEAU A L'ANANAS 3

Faites une pâte avec 300 g de farine, 125 g de beurre, 1 c à café de sel, 6 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre et 1 c à café de levure. Faites revenir au beurre l'ananas paré et coupé en tranches, et 1 orange en quartiers. Saupoudrez de 60 g de sucre et faites caraméliser. Foncez un moule avec les 3/4 de la pâte, étalez les fruits par-dessus, recouvrez du reste de pâte et faites cuire 45 mn à four moyen. Décorez d'amandes.

GATEAU A L'ANANAS 4

Travaillez 150 g de sucre semoule avec 3 oeufs entiers. Quand le mélange est blanc, ajouter 120 g de farine et un sachet de levure en poudre. Préparer un caramel avec 12 morceaux de sucre et caraméliser un moule à manqué (moule rond à hauts bords). Disposer une couche de morceaux d'ananas dans le fond du moule. Verser la moitié de la pâte, couvrir d'une nouvelle couche d'ananas. Recouvrir de pâte. Faire cuire à four moyen pendant 35 minutes. Démouler chaud et manger frais.

GATEAU A L'ANANAS 5

Une grande boîte d'ananas en tranches ou 1 ananas frais bien mûr. Caramel: 125 g de sucre en poudre, 4 c à soupe d'eau. 4 oeufs, 250 g de sucre en poudre, 150 g de beurre, 250 g de farine, un petit verre de rhum blanc, 1 citron, un sachet de levure en poudre.

Si vous utilisez un ananas frais, nettoyez-le en éliminant l'écorce et le centre ligneux. Coupez-le en tranches. Recueillez le jus qui aura coulé. Egouttez les tranches d'ananas de la boîte et réservez le sirop. Préparez le caramel: faites fondre le sucre et l'eau, et laissez cuire sans

remuer jusqu'à la couleur caramel blond. Versez-le dans un moule à manqué de 23 cm de diamètre environ, en l'inclinant dans tous les sens pour que le caramel nappe bien le fond et la paroi. Pour que le caramel ne se fige pas aussitôt, chauffez légèrement le moule au préalable. Avant que le caramel ne soit tout à fait refroidi, disposez dans le fond du moule 4 ou 5 tranches d'ananas. Passez le reste des fruits au mixer. Fouettez les oeufs avec le sucre en mélange mousseux, incorporez le beurre ramolli en parcelles, puis la farine tamisée, la moitié du rhum, le jus de citron, la levure et la purée d'ananas. Travaillez bien le tout en mélange homogène et versez-le dans le moule. Faites cuire pendant 45 à 50 mn au four préchauffé à 180°C. Vérifiez la cuisson en enfonçant une aiguille au centre, elle doit ressortir sèche. Laissez tiédir un peu avant de démouler et arrosez le gâteau tiède avec le jus de la boîte ou avec le jus réservé, réduit et parfumé avec le reste du rhum. Servez tiède ou froid.

GATEAU DE RIZ A L'ANANAS

Pour 4 personnes: 100 g de riz, 1/2 boîte d'ananas, 3 oeufs, lait, 1/2 litre de lait, 80 g de sucre en poudre, 10 morceaux sucre, 1 pincée de sel, 1/2 verre à liqueur de kirsch, fruits confits.

Jeter le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Laisser bouillir 5 minutes. Egoutter le riz, le rafraîchir à l'eau froide et le verser dans 1/4 litre de lait bouillant. Cuire doucement 15 minutes environ jusqu'à absorption du lait. Avec 5 morceaux de sucre faire un caramel, l'étendre de quelques cuillères d'eau chaude et le mélanger au riz. Avec les 5 autres morceaux de sucre, caraméliser 1 moule à manqué. Réserver 1 tranche d'ananas que vous disposerez dans le fond du moule. Avec le reste faire une purée que vous mélangerez avec la moitié du sucre en poudre et y incorporer 1 jaune d'oeuf. A part casser les autre oeufs et réserver les jaunes. Battre les 3 blancs en neige et l'ajouter délicatement à la compote d'ananas, mélanger celle-ci au riz. Verser dans le moule et cuire à four moyen 3/4 d'heure. Faire une crème anglaise avec le reste du lait, le reste du sucre en poudre et les 2 jaune d'oeuf et la parfumer au kirsch. Laisser refroidir le gâteau et ensuite le démouler sur un plat creux et verser la crème anglaise autour. Décorer le dessus du gâteaux avec les quelques cerises et fruits confits de couleur verte pour représenter une fleur avec la tranche d'ananas qui se trouve sur le gâteau après démoulage.

GATEAU CARAMELISE A L'ANANAS

Pour 6 personnes. Egouttez le contenu d'une boîte 4/4 d'ananas au sirop. Faites fondre 15 morceaux de sucre et 1 c à soupe d'eau; quand le sucre commence à blondir, surveillez de près sa cuisson et retirez du feu dès qu'il atteint la couleur jaune du caramel. Versez-le dans le fond d'un moule à manqué; disposez 4 ou 5 tranches d'ananas sur ce caramel avant qu'il ne durcisse. D'autre part, travaillez 3 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre en mélange mousseux, incorporez 100 g de beurre ramolli, puis 100 g de farine tamisée avec 1/2 sachet de levure en poudre et enfin les blancs battus en neige. Ajoutez le reste de l'ananas coupé en très petits morceaux et versez cette pâte dans le moule. Faites cuire à four moyen 35 mn. Laissez tiédir pendant quelques minutes avant de démouler. Le dessous du gâteau garni de tranches d'ananas devient le dessus. Vous pouvez à volonté parfumer la pâte avec du rhum.

GATEAU RENVERSE A L'ANANAS

Préparation: 25 minutes. Pour 6 personnes: 1 petit ananas frais, 15 morceaux de sucre (caramel), 2 oeufs, 100 g de sucre, 100 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 sachet de levure alsacienne.

Dans une petite casserole, préparer un caramel avec les morceaux de sucre juste imbibés d'eau. Quand le caramel est doré à point le verser dans le fond d'un moule à manqué. Eplucher l'ananas. Le couper en tranches de 1 cm environ. Avec un emporte-pièce retirer la partie centrale des tranches d'ananas puis couper chaque tranche en 4 ou 5 morceaux réguliers. Disposer ces morceaux d'ananas, régulièrement, sur le caramel refroidi. Préparer ensuite une pâte à 4/4: Travailler le beurre à la spatule pour le rendre crémeux. Ajouter le sucre et bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit très onctueuse. Incorporer l'un après l'autre les 2 oeufs entiers. Mettre enfin la levure et la farine tamisées. Ajouter à la pâte le reste d'ananas coupé en petits morceaux (s'il en reste, mais ce n'est pas obligatoire. Verser cette pâte dans le moule en prenant soin de ne pas déranger les morceaux d'ananas. Faire cuire à four moyen 30 minutes environ. Vérifier la cuisson en piquant une aiguille. Attendre 3 ou 4 minutes après la sortie du four et retourner sur une grille. Servir froid.

GATEAU ROULE A L'ANANAS

Travaillez 3 jaunes d'oeufs, un zeste de citron râpé et 60 g

de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 3 blancs battus en neige avec 50 g de beurre, puis 75 g de farine. Versez la pâte en couche de 2 cm sur une plaque carrée. Faites cuire 10 mn à four très chaud. Démoulez sur un torchon humide Tartinez de confiture d'ananas. Roulez le gâteau. Posez-le sur un plat et glacez avec la confiture.

GLACE A L'ANANAS

Pour 6 personnes: 2 ananas bien mûrs, 3 dl d'eau, 300 g de sucre, 1 c à soupe de rhum ou de kirsch, 150 cl de crème fraîche, 2 blancs d'oeufs, 100 g de sucre glace.

Epluchez les ananas, retirez la partie centrale qui est fibreuse. Passez la chair au mixeur. Préparez le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre laissez refroidir. Parfumez avec le rhum ou le kirsch. Fouettez la crème fermement. Fouettez les blancs d'oeufs avec le sucre dans un bain-marie chaud, jusqu'à ce que la meringue durcisse. Mélangez la purée de fruits, le sirop, la crème et la meringue. Faites glacer en sorbetière. Moulez la glace et servez-la en boules disposées à volonté dans une écorce d'ananas.

GRANITE A L'ANANAS

Pour 4 personnes. Retirez la chair d'un petit ananas bien parfumé. Passez-la au mixer. Joignez à cette purée d'ananas le jus de 1 orange et de 1 citron. Ajoutez ensuite en remuant environ le

même volume de sirop de sucre de canne. Goûtez la préparation de temps en temps et cessez d'ajouter du sirop de sucre quand vous jugez qu'elle est assez sucrée (selon la qualité de l'ananas, il en faut plus ou moins). Faites prendre en sorbetière.

GRATIN D'ANANAS

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 4 personnes: 1 boîte de 250 g de riz en flocons, 4 tranches d'ananas, 2 dl de crème fraîche, 4 jaunes d'oeufs, 6 tasses de lait, 4 cuillères à soupe de sucre glace, 4 cuillères à soupe d'amandes effilées.

Faites cuire les flocons de riz dans le lait selon le mode d'emploi indiqué sur l'emballage. Entre-temps, battez la crème fraîche et mélangez-la avec les jaunes d'oeufs, le sucre et les amandes effilées. Répartissez le riz dans des ramequins à feu, disposez l'ananas par-dessus et nappez avec le mélange à la crème. Faites gratiner pendant une dizaine de minutes au four préchauffé à 200~C. Servez avec des boudoirs.

KONAKRY

Préparation: 2 h. Cuisson: 15 mn. Pour 8 à 10 personnes. Pour le biscuit roulé: 4 oeufs, 125 g de sucre en poudre, 125 g de farine, une demi-cuillerée à café de levure chimique, un pot de gelée de groseilles, 5 cl de crème de cassis, 5 cl de kirsch. Pour la garniture: 4 jaunes d'oeufs, 125 g de sucre, un demi-litre de lait, 75 g de farine, 6 feuilles de gélatine, un dl de kirsch, 250 g de crème fleurette, 50 g de sucre glace, un sachet de sucre vanillé, 10 rondelles d'ananas, coupées en deux dans leur épaisseur, 100 g de marmelade d'abricot.

Préparez le biscuit: fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Lorsque le mélange blanchit, ajoutez peu à peu la farine et la levure en pluie, puis les blancs battus en neige ferme. Faites cuire 10 minutes dans une plaque beurrée et farinée, à four chaud (th 6, 200°C). Démoulez aussitôt sur un torchon humide et roulez. Laissez refroidir. Délayez la gelée de groseilles avec le cassis et le kirsch. Etalez-la sur le biscuit refroidi et déroulé. Roulez à nouveau sans le torchon. Laissez en attente. Préparez la garniture: fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre, versez la farine en pluie et délayez le tout peu à peu avec le lait bouillant. Portez sur le feu en fouettant à nouveau et jusqu'à ébullition. Retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine préalablement coupées en morceaux et trempées dans de l'eau tiède. Mélangez, laissez refroidir puis ajoutez encore 5 cl de kirsch. Incorporez ensuite la crème battue avec les sucres glace et vanillé. Beurrez un moule à génoise de 26 cm de diamètre et tapissez-le de tranches de biscuit. Etalez une première couche de crème, disposez dessus la moitié des tranches d'ananas, une autre couche de crème, le reste d'ananas et une dernière couche de crème. Portez au congélateur 2 heures au moins. Démoulez le gâteau sur le plat de service. Nappez-le de marmelade d'abricot délayée de kirsch, réduite et passée.

MOUSSE D'ANANAS GLACEE

1 ananas bien mûr de 1 kg 500 environ, 4 oeufs, 200 g de sucre glace, 1 citron, 2 tranches d'ananas ou 2 abricots confits, 2 c à soupe de kirsch.

Couper l'ananas en deux dans le sens de la longueur après l'avoir soigneusement lavé. Ne pas enlever les feuilles. Retirer la chair sans abîmer l'écorce. Retirer la partie centrale de la chair. Passer le reste au mixeur afin d'obtenir une purée fine et onctueuse. Lui ajouter le jus du citron. Mélanger les jaunes des oeufs avec 150 g de sucre glace et les incorporer à la purée d'ananas. Faire épaissir le tout à feu doux en remuant mais sans faire bouillir. Laisser refroidir. Battre les blancs des oeufs en neige ferme et leur ajouter le sucre restant. Fouetter et mélanger avec la crème d'ananas refroidie. Faire prendre dans le compartiment à glace du réfrigérateur ou mieux dans le congélateur. Mettre également les écorces d'ananas. Détailler la mousse glacée en boules et les disposer dans les demi-écorces d'ananas. Décorer avec des morceaux d'ananas ou d'abricots confits et arroser de kirsch.

OMELETTE FLAMBEE

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 30 g de beurre, 1 tasse de confiture, 1 verre à liqueur de rhum, sel. Décor: 50 g de sucre en poudre, 1/4 de boîte d'ananas (4 tranches), 8 cerises confites.

Dans une poêle faites fondre le beurre. Versez-le dans les oeufs préalablement battus. Salez légèrement, remettez la poêle à chauffer fortement. Versez les oeufs dedans. Laissez prendre sur feu vif. Mélangez avec une fourchette pour que l'omelette cuise à fond. Quand les bords de l'omelette sont un peu secs et l'intérieur encore baveux penchez fortement la poêle sur un côté pour faire glisser l'omelette jusqu'au bord. Déposez la confiture au centre. Repliez l'omelette sur elle-même à l'aide d'une cuiller. Glissez-la sur un plat long. Quadrillage au caramel: faites rougir une tige de fer directement sur la flamme du gaz. Appliquez-la sur le dessus de l'omelette abondamment sucrée en formant le quadrillage. Décorez avec les ananas et les cerises. Faites bouillir le rhum. Enflammez-le. Versez-Le sur l'omelette et servez.

RIZ A L'ANANAS

Préparez 150 g de riz en suivant les indications de l'emballage. Fouettez 125 g de crème fraîche avec du sucre à volonté et mélangez-la au riz, avec 1 c à thé de sherry doux, le contenu égoutté d'une boîte de morceaux d'ananas au sirop et 20 g d'angélique coupée en morceaux. Saupoudrez de 200 g de noix de coco grossièrement râpée et servez froid.

RIZ A L'ANANAS

Préparation: 5 minutes. Cuisson: 1 h 30. Pour 6 personnes: 1 grande boîte d'ananas, 150 g de riz, 1 litre de lait, beurre, une pincée de sel, 125 ml de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à soupe de sucre semoule, 2 cuillères à soupe de sucre roux.

Versez le lait dans une casserole, salez, faites chauffer. A l'ébullition, ajoutez le riz et faites cuire à feu très doux pendant 1 heure. Le riz cuit, incorporez en mélangeant bien la crème fraîche, le jus d'ananas et le sucre semoule. Versez le riz dans un plat allant au four, recouvrez de tranches d'ananas, poudrez de sucre roux, parsemez de noisettes de beurre. Faites cuire à four moyen 180°C pendant 30 minutes. Ce riz peut être servi chaud ou froid.

RIZ AU LAIT CREOLE

Pour 8 personnes: 500 g de riz, 1 1/2 litre de lait, 4 sachets de sucre vanillé, 300 g de sucre en poudre, un peu de sel, 6 cuillerées à soupe de rhum, 100 g d'amandes effilées, une boîte d'ananas en morceaux au sirop. Préparation: 5 minutes. Cuisson: 40 minutes.

Laver rapidement le riz à grande eau, l'égoutter et le jeter dans l'eau bouillante pour 5 minutes. L'égoutter. Pendant la cuisson préalable du riz, chauffer le lait, lui ajouter un peu de sel et le sucre vanillé. Y verser le riz, couvrir à demi et cuire sans remuer, à demi-couvert pendant 35 minutes environ. Hors du feu, ajouter le sucre et la moitié du rhum. Remuer pour bien mélanger le tout, mais délicatement avec une fourchette en bois pour ne pas briser le riz. Faire réduire un peu, à feu vif, le sirop des ananas. Hors du leu, lui ajouter le reste du rhum. Servir le gâteau de riz très froid, avec à part, les morceaux d'ananas arrosés de sirop et un poêlon d'amandes effilées. On peut garnir le gâteau avec quelques morceaux d'ananas et des cerises confites.

SALADE DE PECHES A L'ANANAS

Macération: 24 heures. Préparation: 30 minutes. Pour 10 personnes: 1 petit ananas de 1 kg environ, 1 boîte de pêches au sirop (4/4), 200 g de sucre, 1citron, 1/4 de litre de vin d'asti.

Décalotter l'ananas (côté feuilles) et passer adroitement un couteau à lame longue et fine entre la pulpe et l'écorce. Détacher ensuite la pulpe par petits morceaux en faisant très attention de ne pas abîmer l'écorce. Enlever, à la base, une petite rondelle d'écorce si l'ananas ne tient pas bien debout, en prenant soin de ne pas la percer. Eliminer la partie centrale de la pulpe d'ananas qui est dure et amère, couper le reste en morceaux. Mélanger avec les pêches également coupées en morceaux. Placer les fruits dans un récipient de verre, pouvant être couvert hermétiquement. Saupoudrer la salade de fruits de sucre, ajouter le jus de citron et le vin mousseux. couvrir, laisser macérer en réfrigérateur pendant 24 heures. Pour servir, remplir l'écorce d'ananas, remettre le couvercle. Présenter à part le supplément de fruits et de jus de macération.

SAVARIN A L'ANANAS

Pâte: 15 g de levure fraîche du boulanger, 2 c à soupe d'eau tiède, 250 g de farine, 3 oeufs, 50 g de sucre, une pincée de sel, 100 g de beurre. Sirop: 2 dl d'eau, 2 dl de jus d'ananas, 75 g de sucre, 1 petit verre de kirsch. Garniture: 1 boîte d'ananas au sirop, 2 c à soupe de confiture d'abricots, cerises confites, crème Chantilly à volonté.

Délayez la levure dans l'eau tiède, ajoutez quelques cuillerées de farine prélevée sur les 250 g pour former une boule mollette. Laissez reposer 20 mn, puis incorporez les oeufs en pétrissant à la main. Quand le mélange est lisse, ajoutez le sucre, le sel, puis le beurre fondu et enfin le reste de farine. Pétrissez bien pour avoir une pâte homogène et laissez la doubler de volume dans un endroit tiède. Versez dans un moule en couronne beurré en ne remplissant qu'aux deux tiers et laissez lever une nouvelle fois jusqu'au bord du moule. Faites cuire à four chaud 40 mn. Démoulez. Faites un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de la boîte d'ananas, parfumez-le au kirsch à volonté et versez-le sur le gâteau encore chaud pour bien l'imbiber. Coupez-le en tranches épaisses et reformez la couronne en intercalant une rondelle d'ananas entre chaque morceau de gâteau. Glacez le tout avec la confiture réduite sur feu doux et décorez à volonté de cerises confites et de crème fouettée.

SAVARIN A L'ANANAS

Pour 8 personnes: 300 g de farine, 150 g de beurre, 3 oeufs, 125 g de sucre, 1 boîte de tranches d'ananas, 100 g de raisins secs macérés dans 1 verre de rhum, levure.

Travaillez les jaunes avec le sucre, ajoutez le beurre tiédi, la farine et la levure. Faites égoutter vos tranches d'ananas, passez-en 2 au moulin à légumes. Incorporez avec les raisins secs et le rhum. Conservez les autres tranches pour la décoration de votre dessert. Ajoutez rapidement les blancs battus très ferme. Beurrez un moule à savarin, saupoudré de sucre. Mettez à four doux, puis th 5 ou 6. Cuisson 25 à 30 minutes. Accompagnez d'une crème Chantilly ou d'une crème pâtissière parfumée au rhum.

SORBET A L'ANANAS

Pour 4 à 6 personnes: 1 ananas bien mûr, 1/4 litre d'eau, 250 g de sucre, 1/2 citron, 100 g de fruits confits.

Epluchez l'ananas, retirez la partie centrale de la chair qui est ligneuse, passez le reste au mixeur. Mélangez cette pulpe au sirop préparé avec l'eau et le sucre (à l'avance également pour qu'il ait le temps de refroidir). Ajoutez le jus de citron et les fruits confits hachés. Faites glacer en sorbetière.

TARTE A L'ANANAS

Pour 8 personnes. Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 petit verre de lait, 1 pincée de sel. 1 boîte d'ananas en tranches. Crème: 1/2 litre de lait, 4 jaunes d'oeufs, 125 g de sucre semoule, 60 de farine et 1 verre de rhum.

Préparez votre pâte et garnissez-en le moule. Faites cuire 20 minutes, laissez refroidir. Dans un saladier, incorporez les jaunes d'oeufs et le sucre. Quand le mélange blanchit, ajoutez la farine puis le lait bouillant. Mettez sur le feu une minute en tournant sans arrêt, ne pas laisser

bouillir, faites refroidir et versez sur la tarte. Faites dorer au beurre les tranches d'ananas coupées en deux, et disposez-les sur la tarte. Arrosez d'un peu de rhum.

TARTE A L'ANANAS ET A LA CREME AU CITRON

Pour 6 à 8 personnes. Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, une pincée de sel, 1 oeuf, 1 c à soupe de sucre. Crème: 6 feuilles de gélatine, 1 ananas, 4 jaunes d'oeufs, 150 g de sucre en poudre, le zeste râpé de 1 citron, 1,2 dl de jus de citron, 150 g de crème fraîche, 1 blanc d'oeuf, 100 g de pistaches.

Préparez la pâte en incorporant rapidement les ingrédients; ne la travaillez pas trop. Roulez-la en boule et laissez-la reposer dans un endroit frais 1 h au moins. Etalez-la au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré. Dans les chutes de pâte, découpez des bandelettes. Faites-en une tresse et déposez-la sur le bord de la tarte Recouvrez le fond d'une feuille de papier d'aluminium, puis de haricots secs. Faites cuire à blanc 30 mn. Préparez la crème: faites ramollir d'abord les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez la gélatine dans une petite casserole, faites-la fondre sur feu doux en tournant sans arrêt. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange mousseux, incorporez le zeste de citron, le jus de citron et la gélatine fondue. Mettez au froid pendant 5 à 10 mn. Fouettez la crème fraîche fermement et le blanc d'oeuf en neige. Incorporez d'abord la crème au mélange oeufs-sucre, puis le blanc en neige. Coupez l'ananas en tranches, puis enlevez l'écorce et la partie centrale de la chair. Coupez 3 tranches d'ananas en deux et le reste en petits morceaux. Hachez la moitié des pistaches, répartissez-les sur le fond de tarte préparé, parsemez de morceaux d'ananas, recouvrez de crème et décorez de tranches d'ananas réservées. Décorez avec le reste de pistaches.

TARTE ANANAS AU CITRON VERT

Pour 8 personnes. Préparation 45 mn. Cuisson 20 mn (tarte) + 5 mn (crème). Pâte sucrée: 100 g de beurre en pommade, 30 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 oeuf, 170 g de farine. Mélangez les ingrédients dans l'ordre un à un. Ajoutez la farine. Former rapidement une boule. Gardez la pâte sous film plastique au frais plusieurs heures. Crème catalane 25 cl de lait demi-écrémé, 1 citron vert, 2 jaunes d'oeuf, 15 g de maïzena, sucre, 3 cuillerées à soupe de noix de coco en poudre, 1 ananas, quelques groseilles.

Prélevez le zeste du citron vert et hachez-le très finement. Faites bouillir le lait avec le zeste. Battez ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena. Délayez peu à peu avec le lait bouillant puis mettez le tout à cuire 3 minutes environ sans faire bouillir, en lissant au fouet. Ajoutez la noix de coco. Dès que la crème épaissit, versez-la dans un fond de tarte de pâte sucrée cuite. Etalez la crème uniformément. Laissez refroidir. Garnissez la surface de la tarte de lamelles d'ananas frais tranché finement. Saupoudrez légèrement de sucre. Décorez avec quelques zestes de citron vert et de perles de groseilles.

TARTE CREOLE

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 30 mn; 250 g de pâte sablée, 1/4 de litre de crème fraîche fleurette, 3 oeufs, 100 g de noix de coco râpée, 80 g de sucre, 1/2 gousse de vanille, quelques amandes effilées, 5 tranches d'ananas frais, 30 g de raisins secs, confiture d'abricots, 5 cl de rhum.

Faire gonfler les raisins dans le rhum. Etaler la pâte sablée et en foncer un moule à tarte préalablement beurré. Préparer la garniture mélanger la crème fleurette avec la pulpe extraite (avec la pointe d'un couteau) de l'intérieur de la 1/2 gousse de vanille, les oeufs, la noix de coco, le sucre et les raisins secs égouttés (réserver le rhum); bien mélanger. Ensuite verser cette garniture dans le fond de tarte. Couper les tranches d'ananas en petits triangles et les poser délicatement sur la garniture. Cuire au four 30 minutes (th. 7). Faire dorer les amandes et les réserver. Mélanger la confiture d'abricots légèrement tiédie avec le rhum. Lorsque la tarte est cuite la laisser tiédir la napper de confiture et décorer avec les amandes. Servir tiède.

TARTELETTES D'ANANAS AUX FRAISES

Coupez un ananas frais en rondelles en évidant le centre. Disposez 6 belles tranches des fonds de tartelettes, saupoudrez-les de 2 c à soupe de sucre. Sur ces tranches, disposez 250 g de fraises nettoyées, debout, entières si elles sont petites, coupées en deux si elles sont grosses, saupoudrez à nouveau de sucre. Décorez de Chantilly à volonté et mettez au frais jusqu'au moment de servir. Vous pouvez bien sûr, si vous n'avez pas d'ananas frais, utiliser de l'ananas en boîte.